

# Gelée de carambar au magimix

## Informations

Préparation : 1 min	Cuisson : 20 min	Durée : 21 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 4	Etapes : 4	Astuces : 12	

## Ingrédients

300g d'eau  
150g de sucre  
2 carambars  
De l'agar-agar

## Etapes

Â»

Mettre les carambars pendant 24 heures au réfrigérateur pour les durcir.

Â»

Après avoir mixer sur vitesse 7 les carambars pendant 10 secondes, ajouter le sucre et l'eau.

Â»

Cuire sur vitesse 2 pendant 20 minutes ce mélange en ôtant le gobelet.

Â»

Rajouter l'agar-agar et mettre au frigo 24 heures.